

262

DETERMINAÇÃO DO PODER ANTIOXIDANTE DO CHOCOLATE AMARGO - UM COMPARATIVO COM O VINHO TINTO. *Claudia Blauth Klipel, Erna Vogt de Jong (orient.) (UFRGS).*

Devido ao alto teor de antioxidantes, o consumo de vinho tinto é amplamente difundido pelo mundo. Porém, pesquisas recentes indicam que o cacau também possui polifenóis em sua composição, sendo a catequina o de maior destaque. O objetivo desse estudo foi averiguar qual tipo de chocolate e de vinho tinto contém maior quantidade de antioxidantes. Para isso, foram analisadas 4 amostras de chocolate: Branco, Ao Leite, Meio Amargo e Amargo. Para o vinho, selecionou-se as variedades Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon e Tannat. As determinações de polifenóis foram realizadas pelo método colorimétrico de Folin Ciocalteu, e as de flavonóides, baseando-se em reação de desenvolvimento de cor. As leituras foram feitas em espectrofotômetro. A quantificação dos compostos foi efetuada utilizando-se uma curva padrão de catequina 1000 micromolar. Os dados obtidos foram avaliados estatisticamente pela Análise de Variância, sendo aplicado o Teste de Tukey às amostras que apresentaram diferença entre as médias, a um nível de significância de 5%. Na determinação de polifenóis, o chocolate Amargo apresentou diferença significativa somente em relação ao chocolate Branco. Para os flavonóides, o chocolate Amargo apresentou maior teor que os demais. A determinação de polifenóis nos vinhos indicou superioridade do Tannat, que foi confirmada na verificação de flavonóides. Os resultados finais demonstraram que o chocolate Amargo e o vinho Tannat têm maiores quantidades de polifenóis e flavonóides do que os outros tipos analisados. Sendo assim, o chocolate Amargo pode ser visto como uma fonte alternativa para consumo de antioxidantes. Recomenda-se 200 mL de vinho tinto a um adulto de 70 kg diariamente para fins benéficos à saúde. O consumo da mesma quantidade de antioxidantes tendo o chocolate Amargo como fonte requer 60 g/dia.